

# Lim Swee Tin suka hidangan Melayu, Siam

**Apabila** menyebut nama-nama besar dalam bidang kesusasteraan Melayu khususnya bidang penyairan, nama Dr Lim Swee Tin pastinya tidak ketinggalan.

Menghasilkan banyak novel, cerpen, puisi dan tulisan-tulisan berbentuk kesusasteraan, Penerima Anugerah Penulisan Asia Tenggara (SEA Write) 2000 ini sangat mengagumi tamadun Melayu yang disifatkannya terbina dengan begitu halus dan indah.

Beliau yang dilahirkan dan dibesarkan dalam kalangan masyarakat Melayu di Bachok, Kelantan mengakui budaya dan adat Melayu sangat dekat dengan beliau.

Malah, pengaruh itu menjadikannya bekas Pensyarah Fakulti Bahasa Moden dan Komunikasi (FBMK), Universiti Putra Malaysia (UPM) ini lebih Melayu daripada keturunannya sendiri, iaitu Cina peranakan Kelantan.

Budaya pemakanan tempat beliau dibesarkan menyebabkan selera Melayu dan Siam menjadi pilihan utama, malah beliau tidak makan makanan yang haram bagi umat Islam serta eksotik termasuk pelbagai jenis siput.

Ikuti temu bual kolum SELERAKU dengan beliau baru-baru ini.

**S: Apakah makanan kegemaran Dr?**

**Dr Lim Swee Tin:** Apabila memperkatakan mengenai makanan, sudah pasti selera dan masakan Melayu serta Siam menjadi pilihan. Ini semua kerana pengaruh tempat saya dilahir dan dibesarkan iaitu di perkampungan nelayan di Bachok, Kelantan. Masyarakat Melayu biasanya terikat dengan masakan bersantan, seperti gulai lemak namun saya sukakan gulai tanpa santan. Paling saya suka lawar atau dipanggil Jham iaitu sejenis masakan ikan mentah yang digaul bersama ulam-ulaman serta perahan air limau. Pelbagai jenis kerabu yang lain juga menjadi pilihan saya. Orang Melayu dan Siam Kelantan menghasilkan pelbagai jenis kerabu yang pasti kecur air liur. Saya suka makan pelbagai jenis ikan dan makanan laut, mungkin kerana saya membesar di pesisiran pantai.

**S: Sesetengah orang ada makanan tertentu yang tidak diambil, bagaimana dengan Dr Lim, adakah mengamalkan pantang larang dalam pengambilan makanan?**

**J:** Saya tidak makan makanan eksotik seperti landak atau musang yang menjadi

hidangan pilihan masyarakat Siam di Kelantan. Malah, siput-siput termasuk siput sedut juga saya tidak makan apatah lagi makanan yang tidak dimakan oleh orang Melayu termasuk daging yang diharamkan untuk umat Islam.

**S: Bolehkan Dr Lim memasak dan apakah hidangan yang selalu disediakan?**

**J:** Saya boleh juga memasak terutama hidangan yang saya suka seperti lawar atau Jham. Saya juga mahir memasak kengsom iaitu hidangan menyamai asam pedas resipi Siam menggunakan ikan pari, tenggiri dan pelbagai jenis ikan laut yang lain. Kengsom ini masam dan menggunakan ramuan asli seperti bawang merah dan putih, kunyit serta perahan asam limau. Satu lagi resipi yang saya suka masak adalah kengwan iaitu gulai sedikit manis iaitu gulai sayuran seperti petola dan bayam yang dicampurkan dengan perencah ikan bilis yang ditumbuk halus, daun kunyit dan lada hitam. Kengkhilek iaitu gulai bersantan menggunakan pucuk yang pahit dan kelat satu lagi masakan yang saya suka tetapi tidak mahir membuatnya kerana proses membuang pahit pucuk itu sangat

rumit, hanya yang pakar saja boleh memasaknya.

**S: Apabila membicarakan mengenai makanan, pasti ada restoran atau tempat makanan yang menjadi kegemaran, bagaimana dengan Dr?**

**J:** Di Lembah Klang ini tidak banyak restoran menyediakan hidangan Siam, Kelantan. Saya paling suka makan di satu restoran di Tumpat yang menyediakan masakan Siam Kelantan termasuk Kengkhilek serta nasi kerabu Siam yang dipanggil khawjam. Nasi kerabu ini berwarna kunyit dan dicampur dengan pelbagai jenis ulam serta serunding kelapa dan ikan.

**S: Orang Pantai Timur terkenal dengan makanan manis termasuk kuih muihnya, adakah Dr peminat makanan pencuci mulut?**

**J:** Saya memang suka makan kuih-muih ini. Dalam masyarakat Siam di Kelantan ketupat adalah hidangan yang sangat utama. Ada dua jenis ketupat iaitu ketupat lemak yang dimasak dengan santan pekat serta ketupat manis yang dimasak bersama kacang merah. Satu lagi yang saya suka kuih mirip kuih koci dalam masyarakat



**“PALING SAYA SUKA LAWAR ATAU DIPANGGIL JHAM IAITU SEJENIS MASAKAN IKAN MENTAH YANG DIGAUL BERSAMA ULAM-ULAMAN SERTA PERAHAN AIR LIMAU”**

**Dr Lim Swee Tin,**

Melayu dikenali sebagai kuih bungkus. Menariknya kuih ini menggunakan inti kacang merah dan kacang hijau, yang disediakan sebagai kuih manis dan pedas (dicampur lada hitam). Saya suka yang kuih yang pedas itu kerana lebih enak dan

lemak. Satu lagi hidangan yang selalu saya ingat, masa kecil dulu saya selalu makan udang mentah yang dihidang bersama sambal. Udadang ini sangat manis dan apabila dicicah sambal menjadi satu kombinasi hidangan yang menyelerakan.